Švestkové čatní se skořicí

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1/2 kg	švestky
2 lžíce	olivový olej
2 ks	cibule
4 stroužek	česnek
2 cm	čestvý zázvor
4 ks	skořice celá
	sůl
	pepř mletý
1 ks	bobkový list
4 kulička	nové koření
4 lžíce	červené víno
3 lžíce	krupicový cukr
1 lžíce	červený vinný ocet



Postup přípravy

Švestky omyjeme, rozpůlíme a vypeckujeme. V kastrole si na olivovém oleji osmahneme pokrájenou cibuli s česnekem, přihodíme vypeckované švestky a najemno nastrouhaný zázvor. Dále přidáme kousky celé skořice, trochu soli a pepře a přihodíme bobkový list s kuličkami nového koření. Přilijeme červené víno s trochou vody a dusíme doměkka (švestky by se měly téměř rozvařit). Odstavíme ze sporáku a vyndáme koření (celou skořici, bobkový list a nové koření). Na závěr již jen dochutíme cukrem a vinným octem, podle potřeby můžeme ještě dosolit. Horké čatní plníme do suchých a čistých skleniček, ty zavíčkujeme, otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout. Podáváme například k pečenému nebo grilovanému masu.